



Dirigeant & Chef privé
Allan Goichon



AllCook

COOKING & CONSULTING

DE LA TABLE À L'ÉMOTION,
UN ITINÉRAIRE SUR MESURE



ALLCOOK.FR

À propos

Allan Goichon a affûté son exigence et sa maîtrise technique auprès d'un chef étoilé au Logis de la Chabotterie, où il acquiert les fondements de la **haute gastronomie**.

Curieux et **passionné**, il poursuit son parcours entre la Corse, Val d'Isère et Saint-Martin, enrichissant sa **cuisine d'influences multiples et raffinées**. De retour en France, il prend la tête du pôle restauration du Quintessia Resort & Spa à Nantes, où il signe durant deux ans, des menus élégants et créatifs.

Aujourd'hui avec **AllCook**, son service de chef à domicile, il revient à l'essentiel : le partage, l'échange et le plaisir de cuisiner pour l'autre.



Évènements Professionnels

SÉMINAIRE

REPAS D'AFFAIRES

LANCEMENT DE PRODUIT

TEAM BUILDING CULINAIRE



Repas assis

Menus de saison
en 4 à 6 temps
Vins à la carte
Service à table



Cocktail

Pièces salées
Pièces sucrées
Alcool et softs
à la carte
Service debout



Sur mesure

Atelier sushi
Atelier brasero
Atelier mixologie
Accords mets / vins
Dégustation de fromages

Modalités

Formule Séminaire - Déjeuner

À partir de 30€ par personne (3 temps)

Formule Repas d'affaires - Dîner

À partir de 50€ par personne (4 temps)

Formule Cocktail

À partir de 35€ par personne

Formule Sur mesure

Ateliers et Team building
> Nous consulter



Convives

10 personnes minimum



Disponibilité

Petit déjeuner, déjeuner, afterwork et dîner



Logistique & organisation

Vaisselle, verrerie, service, rangement et nettoyage



Services annexes

Lieux d'exception, Chauffeur privé



En résumé

AllCook



Allan Goichon, chef privé à Nantes et créateur de l'agence AllCook, met à profit 14 ans d'expérience dans des établissements prestigieux pour créer des repas sur mesure, adaptés à chaque occasion.

Sa cuisine est de saison, créative et respectueuse des régimes alimentaires (végétarien, sans gluten, sans lactose, allergies...).

Toujours à l'écoute, il conjugue savoir-faire, flexibilité et passion pour transformer chaque événement en expérience mémorable.

Ils apprécient notre cuisine



Odelta
NANTES



Contactez-nous



Jordan Chauviré

Responsable commercial
Relation client & partenaire

+33 6 30 31 87 74

contact@allcook.fr

ANNEXES ATELIERS / TEAM BUILDING

ALLCOOK



Formule Braise

"Terre et mer sublimes par le feu... chez vous !"

Viande sélectionnée ou poisson grillé
sauce et accompagnement compris

À partir de 50€/ pers.



Formule Flamme

*"Apéritif, brasero et douceur sucrée :
le menu qui fait briller vos événements"*

Entrée ou 3 pièces salés au choix

Plat, sauce et accompagnement

Dessert ou 3 pièces sucrés au choix

À partir de 75€/ pers.



Condition: 10 personnes minimum
Carte des formules disponible
sur demande



Atelier Sushi



AllCook

Format Cocktail

"L'élégance japonaise s'invite à votre table"

Préparation des pièces par le Chef sous vos yeux,
dans une ambiance conviviale et interactive

Adaptation des créations selon vos préférences



Format Team Building

"Devenez maître sushi le temps d'un atelier"

Accueil et présentation des ingrédients japonais

Réalisation de 3 types de pièces telles que Maki,
California roll, Nigiri (10 à 20 pièces / personne)

Dégustation des créations sur place



Condition: 10 personnes minimum (Cocktail)

Tarifs et modalités : Nous consulter

Team Building Mixologie



AllCook X Théo

Mixologue nantais
talentueux

Formule Mixologie

"De la création à la dégustation, ensemble !"

Création de 2 cocktails Signature

Fiches recette partagées

À partir de 60€/ pers.



Formule Mixologie & Quiz dégustation

"Cocktails et défis, la recette gagnante !"

Création de 2 cocktails Signature

Fiches recette partagées

5 pièces sucrées ou salées au choix

Quiz Accord mets / cocktails

À partir de 70€/ pers.



Condition: 8 personnes minimum

Durée selon le nombre de personnes

Carte des cocktails disponible
sur demande